



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИЕиС  
И.Ю. Мезин

17.02.2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

***ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ***

Направление подготовки (специальность)

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль/специализация) программы

Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Программа подготовки - академический бакалавриат

Форма обучения  
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3
Семестр	6

Магнитогорск  
2020 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии  
07.02.2020, протокол № 6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС  
17.02.2020 г. протокол № 6

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. техн. наук  Е.С. Вайскрובה

Рецензент:

зав. кафедрой ТСИСА, д-р техн. наук  И.Ю. Мезин

## Лист актуализации рабочей программы

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 - 2022 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 - 2023 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

### 1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью преподавания дисциплины «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» является изучение фонда правовых, нормативных, технических и технологических документов общественного питания, порядка и правил оценки соответствия услуг общественного питания.

### 2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Отраслевая стандартизация и оценка соответствия входит в вариативную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Метрология и стандартизация

Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Интегрированные системы управления

Технология разработки нормативной и технической документации

Управление качеством

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная – преддипломная практика

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

### 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</li><li>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</li><li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</li><li>- требования к идентификации продукции общественного питания.</li></ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.</li><li>- проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.</li><li>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.</li></ul>

Владеть	<ul style="list-style-type: none"><li>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</li><li>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</li><li>- навыками идентификации продукции общественного питания.</li></ul>
---------	--

#### 4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 48,9 акад. часов;
- аудиторная – 48 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,9 акад. часов
- самостоятельная работа – 59,1 акад. часов;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Раздел 1								
1.1 Стандартизация услуг общественного питания.	6	8	16		29	Выполнение лабораторных работ: - №1 «Изучение Федеральных закон РФ»; - №2 «Изучение нормативной документации услуг общественного питания»; - №3 «Изучение «Правил оказания услуг общественного питания»». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторных работ. Коллоквиум №1.	ПК-8
Итого по разделу		8	16		29			
2. Раздел 2								

2.1 Оценка соответствия услуг общественного питания.	6	8/8И	16		28,7	<p>Выполнение лабораторных работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- №4 «Анализ маркировки пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией»;</li> <li>- №5 «Изучение документов по оценке соответствия услуг»;</li> <li>- №6 "Разработка системы ХАССП".</li> </ul> <p>Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	<p>Защита лабораторных работ. Коллоквиум №2. Тестирование.</p>	ПК-8
Итого по разделу		8/8И	16		30,1			
Итого за семестр		16/8И	32		57,7		зачёт	
Итого по дисциплине		16/8И	32		59,1		зачет	ПК-8

## 5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении лабораторных работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на лабораторных занятиях, при подготовке к коллоквиумам, тестированию и сдаче итоговой аттестации.

## 6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

## 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

## 8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### а) Основная литература:

1. Вайскрובה, Е. С. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1194.pdf&show=dcatalogues/1/1121295/1194.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

2. Вайскрובה, Е. С. Стандартизация и оценка соответствия услуг общественного питания : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=7.pdf&show=dcatalogues/1/1129905/7.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

### б) Дополнительная литература:

1. Вайскрובה, Е. С. Стандартизация и сертификация услуг : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה, Г. Ш. Рубин ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 94 с. : ил., табл. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3112.pdf&show=dcatalogues/1/1135625/3112.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

2. Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.



— URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/107700/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2110-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/111192/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111885/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <https://znanium.com/read?id=340047> (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

6. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. (Высшее образование). - URL: <https://znanium.com/read?id=156125> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

7. Демакова, Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции: монография / Е.А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=235756> (дата обращения: 25.09.2020).- Текст : электронный.

8. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. — URL: [https://e.lanbook.com/journal/2181#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name) (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

9. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: [https://e.lanbook.com/journal/2942#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name) (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

10. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст: непосредственный.

11. Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427. - Текст: непосредственный.

12. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

13. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

#### **в) Методические указания:**

1. Вайскрובה Е.С. Нормативные документы по стандартизации и подтверждению соответствия услуг общественного питания: методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260501, 260100, 080301 / Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2012. — 20 с. — Текст: непосредственный.

2. Вайскрובה, Е. С. Нормативные документы по стандартизации : практикум / Е. С. Вайскрובה, А. С. Лимарев ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 51 с. : табл., схемы. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3508.pdf&show=dcatalogues/1/1514312/3508.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

3. Вайскрובה Е.С. Система ХАССП: методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260301, 260303, 260501 / Е.С.

Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 29 с. – Текст: непосредственный.

4. Вайскрובה, Е. С. Отраслевая стандартизация и сертификация : методические указания по выполнению контрольных работ для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1542.pdf&show=dcatalogues/1/1124316/1542.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

#### г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

##### Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

##### Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: <a href="https://scholar.google.ru/">https://scholar.google.ru/</a>
Российская Государственная библиотека. Каталоги	<a href="https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/">https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	<a href="http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp">http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp</a>
Университетская информационная система РОССИЯ	<a href="https://uisrussia.msu.ru">https://uisrussia.msu.ru</a>

#### 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оснащение: Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебные аудитории для проведения лабораторных работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащение: Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащение: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, оснащение: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

По дисциплине «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение лабораторных работ, сдача коллоквиумов и теста.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

### **Коллоквиум №1 на тему «Стандартизация услуг общественного питания»:**

1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.
2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания».
3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
7. Правила оказания услуг общественного питания.
8. Нормативная база услуг общественного питания.
9. Технологические документы услуг общественного питания.
10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
12. Плановые проверки Роспотребнадзора.
13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора.
14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания.

### **Коллоквиум №2 на тему «Оценка соответствия услуг общественного питания»:**

1. Особенности сферы услуг общественного питания.
2. Требования к предприятиям общественного питания.
3. Требования к услугам общественного питания.
4. Требования к продукции общественного питания.
5. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания.
6. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.
7. Схемы сертификации услуг общественного питания.

### **Примерное тестирование №1 на тему «Система ХАССП»:**

1. Система ХАССП - это
  - система менеджмента безопасности охраны труда;
  - система менеджмента безопасности продукции;
  - анализ рисков и критические контрольные точки.
2. Основная цель ХАССП:
  - создание возможностей для дальнейшего совершенствования производства.
  - постоянное улучшение деятельности, для повышения конкурентоспособности организации на отечественном и мировом рынках;
  - снижение образования отходов и их переработка.
3. Сколько предварительных шагов существует в системе ХАССП?

- 3;
- 7;
- 5.

4. Дайте развернутый ответ. Опишите сущность этапа – создание рабочей группы ХАССП.

5. Дайте развернутый ответ. Что такое обязательные предварительные программы.

## 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

## а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<b>ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>		
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</li> <li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> <li>- требования к идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачёту:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания».</li> <li>3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</li> <li>5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».</li> <li>6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».</li> <li>7. Правила оказания услуг общественного питания.</li> <li>8. Нормативная база услуг общественного питания.</li> <li>9. Технологические документы услуг общественного питания.</li> <li>10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> <li>11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>12. Плановые проверки Роспотребнадзора.  13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора.  14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания.  15. Особенности сферы услуг общественного питания.  16. Требования к предприятиям общественного питания.  17. Требования к услугам общественного питания.  18. Требования к продукции общественного питания.  19. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания.  20. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.  21. Схемы сертификации услуг общественного питания.  22. Общие положения системы ХАССП.  23. Предварительные задачи системы ХАССП.  24. Принципы системы ХАССП.  25. Документация системы ХАССП.  26. Этапы внедрения системы ХАССП.  27. ГОСТ Р 51705.1-2001.  28. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000.  29. Программы обязательных предварительных мероприятий.</p>
Уметь:	<p>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.  - проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.  - применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.</p>	<p><b>Задания:</b>  1. Изучить Федеральные законы РФ, регулирующие предприятия общественного питания и законспектировать основные требования.  2. Изучить основные нормативные документы услуг общественного питания и законспектировать основные требования.  3. Изучить Правила оказания услуг общественного питания и законспектировать их основные требования.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>4. Проанализировать маркировку пищевой продукции в соответствии с ТР ЕАЭС и нормативной документацией, сделать вывод о соответствии/несоответствии, внести поправки.</p> <p>5. Заполнить проекты документов по оценке соответствия услуг общественного питания для выбранного блюда.</p> <p>6. Определите исходную информацию пищевой продукции.</p> <p>7. Составьте блок-схему технологического процесса.</p> <p>8. Проведите анализ рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу приготовления блюда.</p> <p>9. Определите критические контрольные точки блюда в процессе его приготовления.</p> <p>10. Разработайте учебный план ХАССП к выявленным критическим контрольным точкам.</p> <p>11. Разработайте программы обязательных предварительных мероприятий для вашего предприятия общественного питания.</p>
Владеть:	<p>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</p> <p>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</p> <p>- навыками идентификации продукции общественного питания.</p>	<p><b>Перечень практических вопросов к зачёту:</b></p> <p>1. Проанализировать маркировку продукции.</p> <p>2. Заполнить заявку на проведение сертификации услуг общественного питания.</p> <p>3. Заполнить решение по заявке на проведение сертификации услуг общественного питания.</p> <p>4. Заполнить сертификат соответствия.</p> <p>5. Перечислить требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.</p> <p>6. Провести описание холодного блюда.</p> <p>7. Провести описание первых блюд.</p> <p>8. Провести описание горячих блюд.</p> <p>9. Построить блок-схему приготовления холодного блюда.</p> <p>10. Построить блок-схему приготовления первых блюд.</p> <p>11. Построить блок-схему приготовления горячих блюд.</p>



**б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» включает коллоквиумы, тестирование, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

**Методические рекомендации для подготовки к зачету:**

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учётом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.